

Wat eten we vandaag?!

Recept voor je eigen Landwinkelpizza

Benodigheden:

- Soezie Pizzadeeg voor 2 pizzabodems (alleen nog water en olie nodig)
- Olijfolie of Tomatensaus
- Italiaanse pastasaus van Smaak
- Ui en Knoflook
- Puntpaprika en/of broccoli en/of (zongedroogde) tomaten en/of courgette en/of champignons en/of pompoen (laatste 4 eerst bakken i.v.m. vocht)
- Kruiden en Kaas

Start met het maken van de pizzabodem. Smeer de bodem in met olijfolie als je geen tomatensaus wil gebruiken en begin met de ui en geperste knoflook. Beleg daarna de pizza met verschillende (h)eerlijke groentes en strooi er als laatste lekkere kruiden zoals oregano of rozemarijn en kaas van Boer Spierings over heen. 15 Minuten in de oven op 220 graden.

Duur: maken ongeveer 20 minuten,
ontspannen wacht tot de pizza klaar is: 15 minuten.

Eet verschrikkelijk smakelijk!

